Nasutów, dnia 27 stycznia 2020 r.

**Zapytanie ofertowe**

 **Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nasutowie
 zwraca się z zapytaniem ofertowym w sprawie**

**wykonania zamówienia:**

**I.** Przedmiot zamówienia: **Usługi cateringu dla uczniów Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Nasutowie w roku szkolnym 2019/2020r.**

**II**. Termin realizacji:

**Szkoła podstawowa – 10.02.2020r. - 25.06.2020r.**

**Przedszkole – 10.02.2020r. – 25.06.2020r.**

**III**. Istotne warunki zamówienia:

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wytwarzanie i dostawa jednodaniowego posiłku gorącego dla uczniów Szkoły
 Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nasutowie w dni nauki szkolnej i Przedszkola do dnia **25.06.2020r.**.
2. Przewidywana, szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi ok. **60 szt**. (w tym 10 racji dziennych dla przedszkola składających się z trzech posiłków: śniadanie obiad i podwieczorek oraz ok. 50 obiadów dla szkoły podstawowej)
3. Ilość posiłków będzie ulegać zmianie w trakcie roku szkolnego - stosownie do ilości żywionych oraz liczby dni żywienia.

4. Wymagany jadłospis.

 Posiłki przygotowywane będą w tzw. cyklach dwutygodniowych z zastrzeżeniem, że w każdym tygodniu będą:

* **Szkoła Podstawowa** - **3 x posiłki typu drugie danie z surówką oraz dwa dania** jarskie (ok. 50 posiłków dziennie)
* **Przedszkole – śniadanie np. kanapka z wędliną, serem; parówka; obiad jw. i podwieczorek np. owoc, jogurt, ciastko zbożowe itp.** (10 dzieci)

5. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60° - 70° C.

6. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę codziennie w dni robocze w godzinach pomiędzy 9:30 - 10:00.

1. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.

8. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

9. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia
18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z dnia 11 sierpnia 2017r w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz. U. 2017 poz. 1603). Dodatkowe dni wolne dla uczniów zostaną podane do wiadomości Wykonawcy.

10. Pozostałe warunki, jakim ma odpowiadać wykonany przedmiot zamówienia, zawarte są w Polskich Normach lub PN przenoszących normy europejskie, bądź normach innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy.

**Przykładowy jadłospis dla szkoły podstawowej**

|  |  |
| --- | --- |
| I Tydzień | II Tydzień |
| Poniedziałek | Gołąbki w sosie pomidorowym 2 szt.Ziemniaki – 150 g | Poniedziałek | Gulasz wieprzowy lub drobiowy – 120 gZiemniaki – 150 gSurówka z kapusty czerwonejlub białej - 150 g |
| Wtorek | Makaron z serem – 400 g | Wtorek | Kopytka – 250 g Marchewka gotowana – 150 g |
| Środa | Kotlet mielony 120 gZiemniaki – 150 g Surówka z buraczków – 150 g | Środa | Pulpety w sosie – 3 szt.Ziemniaki – 150 gMizeria z ogórków – 150 g |
| Czwartek | Spaghetti z mięsem wieprzowo – wołowym i warzywami, sos boloński. – 400 g | Czwartek | Naleśniki z serem lub dżemem. Śmietana lub jogurt naturalny lub owocowy – 420 g |
| Piątek | Pierogi z serem i okrasą5 sztuk | Piątek | Filet rybny – 120 gZiemniaki – 150 gSurówka z kapusty kiszonej – 150 g |

**Przykładowy jadłospis dla przedszkola:**

|  |  |
| --- | --- |
| I Tydzień | II Tydzień |
| Poniedziałek | Śniadanie: bułka z parówką, sok owocowy | Poniedziałek | Śniadanie: bułka z masłem i serem, ogórek zielony, herbata owocowa |
| Obiad: Gołąbki w sosie pomidorowym 1 szt.Ziemniaki – 150 g | Obiad:Gulasz wieprzowy lub drobiowy – 120 gZiemniaki – 150 gSurówka z kapusty czerwonejlub białej - 150 g |
| Podwieczorek: jabłko, bułeczka maślana | Podwieczorek: ciastko zbożowe |
| Wtorek | Śniadanie: bułka z masłem i wędliną, rzodkiewka, sok owocowy | Wtorek | Śniadanie: Chleb pszenno-żytni z nasionami słonecznika, masło, ser żółty, papryka,  |
| Obiad: Makaron z serem – 400 g | Obiad:Kopytka – 250 g Marchewka gotowana – 150 g |
| Podwieczorek: jogurt owocowy | Podwieczorek: banan |
| Środa | Śniadanie: płatki zbożowe z mlekiem | Środa | Śniadanie: Śniadanie: bułka z parówką, sok owocowy |
| Obiad: Kotlet mielony 120 gZiemniaki – 150 g Surówka z buraczków – 150 g | Obiad:Pulpety w sosie – 3 szt.Ziemniaki – 150 gMizeria z ogórków – 150 g |
| Podwieczorek: ciastko zbożowe | Podwieczorek: ciastko zbożowe |
| Czwartek | Śniadanie: bułka z masłem i serem, herbata | Czwartek | Śniadanie: płatki zbożowe z mlekiem |
| Obiad: Spaghetti z mięsem wieprzowo – wołowym i warzywami, sos boloński – 400 g | Obiad:Naleśniki z serem lub dżemem. Śmietana lub jogurt naturalny lub owocowy – 420 g |
| Podwieczorek: jogurt naturalny | Podwieczorek: marchewka lub owoc |
| Piątek | Śniadanie: Śniadanie: bułka z masłem i wędliną, sok owocowy | Piątek | Śniadanie: płatki zbożowe z mlekiem, bułeczka maślana |
| Obiad: Pierogi z serem i okrasą4 sztuki | Obiad:Filet rybny – 120 gZiemniaki – 150 gSurówka z kapusty kiszonej – 150 g |
| Podwieczorek: marchewka lub owoc | Podwieczorek: jogurt owocowy |

**2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadają wiedzę i doświadczenie.
3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

***Wykonawcy zobowiązani są w związku z tym dodatkowo do złożenia stosownych oświadczeń i dołączenia ich do swojej oferty. Wysłanie przez Państwa swojej oferty jest równoznaczne z akceptacją załączonego projektu umowy.***

**IV**. Sposób przygotowania oferty:

Wypełniony w języku polskim formularz „Oferta” wraz z podpisem przez Wykonawcę projektem ” Umowy”, według wzoru określonego w załączniku do niniejszego zapytania ofertowego, należy złożyć w siedzibie Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nasutowie (*adres: Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nasutowie, Nasutów 209A, 21-025 Niemce )* lub przesłać na nr faksu 81 756 64 75 lub drogą mailową na adres: nasutowszkola@interia.pl, do dnia **5 lutego 2020 r. do godz. 10.00 .**

**V**. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1) Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Cena = 100%

2) Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.

3) Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

Cena oferty najtańszej

------------------------------- x 100 = liczba punktów

Cena oferty badanej

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

4) Do obliczenia punktów za kryterium „cena” Zamawiający przyjmie cenę podaną w punkcie 2

Formularza Ofertowego.

5) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów.

**VI.** Zastrzega się, że niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do udzielenia zamówienia.

***Dyrektor Szkoły Podstawowej
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nasutowie***

***mgr Elżbieta Fim***

Załączniki:

1. Formularz „Oferta”
2. Formularz „Wzór umowy”
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu